Hotel & Gastro *formation* by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Formation professionnelle initiale

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Support de formation pour l'entreprise formatrice

Hotel & Gastro *formation*, Eichistrasse 20, 6353 Weggis, www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Guide méthodique

Formation professionnelle initiale

Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

Planification de la formation
. Planification par semestre
. Planification des processus pour le bon déroulement de la formation
. Instrument de contrôle pour le formateur en entreprise

Directives pour le formateur
. Méthode didactique pour le formateur en entreprise

Compétences à acquérir par semestre
. Instrument de travail pour l'apprenti

Pour toute la formation : liste des mets classés par groupes
. Instrument de travail pour l'apprenti

Guide méthodique

Le guide méthodique est utilisé comme outil de planification et moyen de contrôle pour les travaux effectués dans l'entreprise formatrice.

Le formateur en entreprise et l'apprenti/e se basent pendant la durée de la formation sur le guide méthodique.

Base du guide méthodique :

Plan de formation : www.hotelgastro.ch

Le guide méthodique est contrôlé d'une manière régulière par le formateur. L'apprenti/e tient à jour le guide méthodique de manière indépendante.

Le formateur contrôle et signe le guide méthodique au moins une fois par trimestre. De plus, le niveau de la formation est évalué une fois par semestre et discuté avec l'apprenti/e.

Base pour l'entretien :
Les compétences à acquérir et le formulaire : rapport de formation (www.hotelgastro.ch pour download).

Structure du guide méthodique pour cuisinière CFC / cuisinier CFC

- **Plan de formation**
  Les buts à atteindre lors de la formation dans l'entreprise formatrice se trouvent dans le plan de formation. Ils sont classés par semestre et correspondent à la matière enseignée à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises.

- **Objectifs généraux, objectifs particuliers et objectifs évaluateurs**
  Les buts à atteindre lors de cette formation initiale de trois ans sont inscrits dans **le plan de formation**. Ce document décrit le comportement final de l'apprenti/e et sert de base pour la procédure de qualification.

- **Aide pour la planification par semestre de la formation**
  Ce document montre la planification de chaque semestre.
  Les buts à atteindre lors de la formation dans l'entreprise formatrice se trouvent dans le plan de formation. Ils sont classés par semestre et correspondent à la matière enseignée à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises.

- **Preuve des compétences**
  Chaque semestre le plan de formation est tenu à jour et les processus de travail y sont notés. Le formateur doit signer le guide méthodique à la fin de chaque semestre et en discuter avec son apprenti/e.

- **Liste des mets**
  Ce document contient tous les groupes de plats qui doivent être travaillés dans l'entreprise formatrice pendant la formation.

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrosuisse hotelleriesuisse

Plan d'étude Cuisinière CFC / Cuisinier CFC Sujets importants	1er semestre	2e semestre	3e semestre	4e semestre	5e semestre	6e semestre
	Légumes / lait et produits laitiers / œufs et produits d'œufs	Pommes de terre / céréales / pâtes alimentaires / légumineuses / pousses / fruits / produits sucrants et édulcorants	Poissons, crustacés, coquillages et mollusques / graisses et huiles	Viandes de boucherie / produits carnés / volailles	Gibiers / champignons / épices / cacao et chocolat	Formation continue / répéter / approfondir
1.1 Denrées alimentaires végétales	1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐	1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐			1.1.2 Caractéristiques de qualité ☐ 1.1.3 Réception et stockage ☐ 1.1.4 Préparation ☐	Tous ☐
1.2 Denrées alimentaires animales			1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	1.2.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.2.3 Réception et stockage ☐ 1.2.4 Préparation ☐	Tous ☐
1.3 Denrées alimentaires d'origine animale	1.3.2 Caractéristiques qualitatives ☐ 1.3.3 Réception et stockage ☐					Tous ☐
1.4 Autres denrées alimentaires / produits		1.4.1 Vue d'ensemble/ emploi ☐ 1.4.3 Pâtes / produits pour faire lever la pâte ☐ 1.4.5 Produits sucrants / édulcorants ☐	1.4.2 Graisses alimentaires et huiles ☐		1.4.4 Fines herbes et épices / condiments ☐ 1.4.5 Cacao et chocolat ☐	Tous ☐
1.5 Diététique	1.5.1 Principes diététiques ☐ 1.5.2 Nutriments (non fournisseurs d'énergie) ☐ 1.5.3 Besoin en énergie	1.5.2 Nutriments (hydrate de carbone) ☐	1.5.2 Nutriments (graisse / protéine) ☐	1.5.5 Types d'alimentation ☐		Tous ☐
1.6 Méthodes de cuisson	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson / appareils, ustensiles / équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.1 Rapport entre les aliments / méth. de cuisson / température ☐ 1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements ☐ 1.6.3 Techniques de préparation ☐ 1.6.4 Technique de chaleur humide ☐ 1.6.5 Technique de chaleur sèche ☐	1.6.2 Rapport méth. de cuisson/ appareils, ustensiles/équipements ☐☐ 1.6.5 Technique de chaleur humide Technique de chaleur sèche	Tous ☐
1.7 Dresser / arranger les mets / présentation	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	1.7.1 Importance et impact ☐ 1.7.2 Auxiliaires de vente ☐ 1.7.3 Eléments de présentation ☐ 1.7.4 Perception sensorielle ☐	Tous ☐
1.8 Expressions professionnelles et formulations dans une deuxième langue / termes techniques de cuisine			1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	1.8.1 Produits et termes techniques ☐ 1.8.2 Formulations ☐	Tous ☐
2.1 Organisation	2.1.1 Organisation structurelle ☐ 2.1.2 Organisation des étapes de travail ☐			2.1.3 Points de jonction ☐ 2.1.4 Flux d'information ☐		Tous ☐
2.2 Processus de travail personnel	2.2.1 Gestion du temps ☐ 2.2.2 Mise en place ☐ 2.2.3 Dossier de formation ☐					Tous ☐
2.3 Processus généraux d'entreprise	2.3.1 Gestion des marchandises ☐ 2.3.2 Acquisition ☐ 2.3.3 Température ☐ 2.3.5 Elimination des déchets ☐	2.3.3 Température ☐	2.3.3 Température ☐	2.3.3 Température ☐ 2.3.8 Déroulement du service ☐ 2.3.9 Distribution des plats ☐	2.3.3 Température ☐ 2.3.4 Législation des denrées alim. ☐ 2.3.6 Organisation de l'offre ☐ 2.3.7 Planification de la production et des processus ☐	Tous ☐
2.4 Technologie		2.4.2 Energie ☐		2.4.3 Gestion des températures ☐	2.4.4 Planification de l'utilisation ☐	Tous ☐
3.1 Secteurs et clients					3.1.1 Idée directrice / Importance pour le travail ☐	Tous ☐
3.2 Calculation				3.2.2 Calcul spécifique aux mets ☐	3.2.3 Logiciel usuel dans la branche ☐	Tous ☐
3.3 Approche et action durable	3.3.1 Déontologie ☐					Tous ☐
4.1 Sécurité au travail et protection de la santé	4.1.3 Prévention ☐ 4.1.4 Premiers secours ☐	4.1.1 Prescriptions ☐ 4.1.2 Mesures ☐			4.1.1 Prescriptions ☐	Tous ☐
4.2 Protection de l'environnement au sein de l'entreprise			4.2.1 Protection de l'environnement ☐ 4.2.2 Problèmes environnementaux ☐			Tous ☐
4.3 Gestion écologique des ressources				4.3.1 Engagement des ressources ☐ 4.3.2 Gestion efficiente ☐		Tous ☐
4.4 Protection contre les incendies	4.4.1 Règlements ☐	4.4.2 Mesures de protection ☐				Tous ☐
5.1 Hygiène et préservation des valeurs	5.1.2 Mesures ☐			5.1.3 Etat de l'hygiène ☐	5.1.1 ODAIOUs ☐	Tous ☐
5.2 Concept d'hygiène	5.2.2 Fiches de contrôle ☐ 5.2.3 Activité de contrôle ☐ 5.2.4 Manque d'hygiène ☐				5.2.1 Concept HACCP ☐	Tous ☐
5.3 Maintien de la valeur	5.3.1 Mesures ☐ 5.3.2 Mode d'emploi ☐	5.3.4 Nettoyage ☐ 5.3.5 Remédier aux pannes ☐		5.3.3 Travaux de maintenance ☐		Tous ☐
Evaluation en entreprise avec plan de travail	Adapté au1er semestre ☐	Adapté au 2e semestre ☐	Adapté au 3e semestre ☐	Adapté au 4e semestre ☐	Adapté au 5e semestre ☐	Adapté au 6e semestre ☐

Directives pour le formateur

Le plan de formation pour "cuisinière CFC / cuisinier CFC" est basé sur la méthode Triplex. Elle se présente sous la forme de trois niveaux de formation.

- **Objectifs généraux :** Ils décrivent des champs d'action; ils expliquent pourquoi ceux-ci sont inclus dans le champ de formation. Un objectif général est concrétisé par plusieurs objectifs particuliers.

- **Objectifs particuliers :** Ils décrivent les comportements à promouvoir chez les personnes en formation.

- **Objectifs évaluateurs :** Ils décrivent des comportements concrets, observables, dans des situations déterminées; ils précisent les objectifs particuliers.

Des objectifs orientés vers de nouveaux aspects essentiels par rapport à la formation actuelle, s'expliquent des manières suivantes.

Vous trouvez le plan de formation sous: (www.hotelgastro.ch – formation professionnelle).

1. Objectif général – Production / Préparation / Présentation des mets et des plats (=travaux manuels) / Langue étrangère / Termes techniques de cuisine

Les objectifs généraux de 1.1 à 1.8 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.

Les documents et les supports suivants vous aident à former l'apprenti/e dans la cuisine:

- Technologie culinaire
- Documents reçus lors des cours interentreprises
- Dossier de formation
- L'alimentation "Réfléchir en mangeant"
- Support de cours pour la langue étrangère

2. Objectif général – Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise

Les objectifs généraux de 2.1 à 2.4 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.

Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités:

- Technologie culinaire
- Documents reçus lors des cours interentreprises
- Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation: formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro *formation*, Weggis)
- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinier CFC Art. 15 +19
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
- Ordonnance sur l'hygiène
- Concept d'autocontrôle professionnel
- Concept des déchets dans l'entreprise
- Technologie du service
- Modes d'emploi pour machines et appareils

3. Objectif général – Approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique

Les objectifs généraux de 3.1 à 3.3 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.

Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités :

- Technologie culinaire
- Livre sur la *Gestion d'entreprise et organisation* : formation de base en hôtellerie-restauration (Hotel & Gastro *formation*, Weggis)

4. Objectif général – Sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies

Les objectifs généraux de 4.1 à 4.4 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.

Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités:

- Technologie culinaire
- Directives CSFT pour l'hôtellerie-restauration
- Solution de la branche pour la sécurité au travail dans l'hôtellerie-restauration
- Documents de la Suva
- Modes d'emploi pour les machines et les appareils ainsi que les déclarations de conformité
- Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation : formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro *formation*, Weggis)

5. Objectif général – Hygiène et maintien de la valeur

Les objectifs généraux de 5.1 à 5.3 sont fractionnés en plusieurs objectifs évaluateurs.

Les documents et supports suivants vous aident dans la formation de l'apprenti/e dans les domaines précités :

- Technologie culinaire
- Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation : formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro *formation*, Weggis)
- La loi sur les denrées (LDAl)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs)
- Concept d'hygiène professionnelle

2 Objectif général – Compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise

2.1 Objectif particulier – Organisation

Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti	Directives méthodiques-didactiques pour le formateur
2.1.1 **Organisation structurelle** J'explique l'organisation de mon entreprise formatrice et de la cuisine à l'aide d'une présentation adéquate. Ce faisant, je désigne les fonctions, les tâches et les titulaires de postes. (C2)	L'élément principal de l'organisation est le poste de travail. Dans une entreprise, chaque poste de travail est occupé par une personne responsable pour l'accomplissement d'une partie d'un travail. On distingue des postes de direction, de conseil et d'exécution. *Comme moyen de formation, l'organigramme interne de l'entreprise est très utile. En règle générale, la description des postes, le cahier des charges les concernant ainsi que la voie hiérarchique y sont décrits.*
2.1.2 **Organisation des étapes de travail** Je décris mes activités en fonction des tâches situées en amont et en aval. Je veille, au moyen de mesures et de documents appropriés, à ce que le processus de travail fonctionne de manière irréprochable et efficiente. (C3)	L'organisation du travail dans une entreprise règle les processus de travail. Elle définit de quelle manière les travaux sont à effectuer et à synchroniser. Il s'agit de déterminer quels processus sont à effectuer par qui, à quel moment et à quel endroit, pour que les différentes étapes de travail apparaissent clairement. *Etablir un plan de travail, découper les activités en étapes de travail (analyse de travail), rassembler les activités d'une manière optimale (synthèse de travail), afin d'établir une efficacité de travail rationnelle.*
2.1.3 **Points de jonction** J'aide activement à éviter entièrement les problèmes dans les intersections. Je collabore à la prise en charge des hôtes au niveau du service, avec les instructions nécessaires. Pour mon dossier de formation, je tire des conclusions importantes de mon travail en cuisine, de façon à ce que la collaboration se déroule de manière optimale. (C5)	L'apprenti explique à l'aide d'exemples pourquoi la collaboration interne avec d'autres départements de l'entreprise formatrice est très importante. Ce faisant, il démontre les points importants pour une collaboration réussie au sein de l'entreprise formatrice. *Un stage dans le service fera découvrir à l'apprenti les règles de base du service, mais aussi le comportement à adopter au contact des hôtes.*
2.1.4 **Flux d'information** Je décris le flux d'information interne et me tiens aux directives de l'entreprise. J'explique les moyens de communication et les programmes informatiques à ma disposition et les emploie de manière ciblée et efficace. (C3)	L'apprenti peut expliquer à l'aide d'exemples pratiques de son entreprise formatrice pourquoi un flux d'information optimal est important et l'effet que peut avoir un manque d'information. *Les moyens de communication ainsi que les logiciels sont à utiliser d'une manière ciblée et efficace. Ils doivent être introduits dans la communication interne (entretien direct, notes, Intranet, etc.) et externe (avec les hôtes et les fournisseurs, oralement, par téléphone ou par écrit)*

2.2 Objectif particulier – processus de travail personnel

2.2.1 **Gestion du temps** Je planifie mon travail à l'avance et le structure selon les priorités. J'observe en la matière les directives temporelles et organisationnelles. Si nécessaire, j'établis un plan de déroulement personnel. (C5)	Par technique de travail, l'on sous entend la manière dont une personne effectue son travail. Un travail bien planifié, assurera le bon déroulement de celui-ci. Les étapes de la planification d'un travail sont: établir le programme journalier, réunir des informations (urgence, délai, cas spéciaux, etc.) et la préparation du travail (place de travail, moyens auxiliaires, denrées alimentaires, etc.) *Structurer un travail attribué en différentes étapes et priorités afin d'assurer un ordre chronologique des tâches de manière optimale:* - Technologie culinaire - Livre sur la "Gestion d'entreprise et organisation: formation de base en hôtellerie-restauration" (Hotel & Gastro *formation*, Weggis)

Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti	Directives méthodiques-didactiques pour le formateur
2.2.2 **Mise en place** Je veille à ce que mon poste de travail soit toujours aménagé de manière conforme et correcte. Je tiens compte ce faisant des étapes de la mise en place. (C3)	Pour qu'un travail se déroule de manière efficace, cela nécessite une place de travail équipée de manière correcte et complète. *Cela demande de la mise en place (préparation): des ustensiles, de la batterie de cuisine, de la porcelaine pour le service, des ingrédients prêts pour la production et la mise en place de la production*: - selon la Technologie Culinaire et la documentation des cours interentreprises
2.2.3 **Dossier de formation** J'entretiens le dossier de formation de manière consciencieuse et selon les directives. J'en discute régulièrement avec mon supérieur hiérarchique. (C3)	Le formateur explique au début de la formation professionnelle initiale le but du dossier de formation. Il montre comment celui-ci doit être rempli. Le formateur assure le soutien nécessaire pour la mise à jour de cet outil. Ceci est important pour le bon déroulement de la formation et pour l'image de la profession. *Le dossier de formation est un moyen de décrire des processus de travail et explique le niveau de la formation à atteindre. Ce dossier est lu et signé par le formateur responsable une fois par trimestre, et une fois par semestre discuté avec l'apprenti. Ceci permet de vérifier le niveau de la formation. On peut également fixer les buts à atteindre par écrit:* - Dossier de formation, enseignants à l'école professionnelle, instructeurs des cours interentreprises - Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de cuisinière et cuisinier CFC Art. 15 + 19
2.3 Objectif particulier – processus généraux d'entreprise	
2.3.1 **Gestion des marchandises** Je cite le principe du stock de base dans les locaux de stockage et je range et stocke les marchandises livrées au bon endroit selon la qualité et la capacité de stockage. En la matière, j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise. (C3)	Des achats planifiés avec soin garantissent un approvisionnement de la marchandise sans heurt et avantageux. Afin d'optimiser ces avantages, la marchandise nécessaire doit être disponible: "au bon moment"," de bonne qualité", "à un prix avantageux", "en tenant compte du marché économique" et "être au bon endroit, au bon moment". *Explication du principe «first in, first out»; expliquer l'importance du stock et les démarches à entreprendre si ce stock est insuffisant.*
2.3.2 **Acquisition** Je contrôle la qualité de la marchandise et le flux de la marchandise stockée à l'avance, la chaîne du froid et je tiens compte des points de jonction jusqu'à l'élimination des déchets. Ce faisant j'observe les principes et les directives du concept d'autocontrôle de l'entreprise formatrice. (C4)	L'apprenti connaît les directives de l'entreprise formatrice pour le contrôle des livraisons des marchandises et le respect de la chaîne du froid. Il tient compte d'un flux optimal des points de jonction, de la production jusqu'à l'élimination professionnelle des déchets. *Application pratique du contrôle de livraison de la marchandise, du stockage, des étapes de traitement jusqu'à l'élimination des déchets.*
2.3.3 **Température** Je traite les ressources et les aliments avec respect et ménagement et j'applique les températures ambiantes et de conservation correctes ainsi que les étapes de traitement optimales. J'établis un procès-verbal des températures de réfrigération selon le concept d'autocontrôle. (C3)	Pour un résultat optimal de la gestion des marchandises, nous avons besoin de certaines connaissances qui vont de la réception des marchandises à la température de stockage correcte et de l'humidité de l'air. *Décrire le rapport entre un stockage correct et une qualité optimale de la marchandise (p.ex. lait, viande, poisson, réfrigéré, séparé, etc.).*
2.3.4 **Législation sur les denrées alimentaires** J'applique les principes de la législation sur les denrées alimentaires dans tout le flux de marchandise de l'entreprise formatrice. Je tiens compte également des principes du concept d'entreprise et des déclarations obligatoires. (C3)	Afin d'assurer une application correcte de la loi sur les denrées alimentaires lors du flux de marchandises dans l'entreprise formatrice, il faut tenir compte du concept d'autocontrôle de l'entreprise formatrice. *Vérifier la connaissance des points suivants: l'hygiène personnelle, l'hygiène dans l'entreprise, l'hygiène des aliments, bonne pratique de production „BPF", déclarations obligatoires et le concept d'autocontrôle interne.*

Objectifs évaluateurs entreprise pour l'apprenti	Directives méthodiques-didactiques pour le formateur
2.3.5 **Elimination des déchets** J'exécute de manière autonome et correcte la gestion des déchets. Dans la mesure du possible, je trie tous les déchets selon les directives de l'entreprise formatrice, de manière économique et écologique. Pour l'élimination, je montre les coûts respectifs à l'aide d'exemples. (C3)	La première règle à retenir lors de l'élimination des déchets est d'éviter ceux-ci. Il est important d'éviter, de diminuer et de récupérer les déchets. De nos jours, les déchets génèrent des coûts importants. *Démontrer la gestion des déchets d'une manière cohérente au sein de l'entreprise formatrice et se rendre compte des économies que cela peut représenter.*
2.3.6 **Organisation de l'offre** J'organise une offre selon la politique de l'entreprise formatrice et justifie les aspects suivants: - Besoins des clients - Principes de la physiologie diététique - Principe de la création - Harmonie des mets et des plats (C5)	Compréhension des liens entre la philosophie de l'entreprise et l'organisation de l'offre. *Etablir une offre en tenant compte des critères suivants:* • *Besoin des clients en fonction: de la structure des clients, de leurs âges, du pouvoir d'achat et du genre d'entreprise* • *Principes de la physiologie diététique* • *Principes de l'organisation de l'offre* *Harmonie des mets et des aliments, structure des prix, saison*
2.3.7 **Planification de la production et des processus** Je décris les processus internes de l'entreprise formatrice, planifie des unités de production et les exécute de manière conforme. (C5)	Connaître et citer les listes de contrôle interne comme : la prise de commandes, la réservation des banquets ou une liste de contrôle pour le travail journalier. Planifier et exécuter de manière conforme les étapes de production et les processus de travail en fonction des tâches reçues. *Etablir un plan de travail avec les critères suivants: planification du travail selon les tâches, la quantité du travail à effectuer, le début et la fin de celui-ci.*
2.3.8 **Processus de service** Je justifie l'importance de processus en rapport avec le domaine du service. Je montre les interdépendances et évite des problèmes aux points de jonction. (C5)	Pour un déroulement du service sans heurt, les facteurs suivants sont importants: • Les points de jonction entre la cuisine et l'administration: connaitre et comprendre les tâches en amont et en aval • Connaitre les règles de service • Les prestations de service sont un travail d'équipe: nous "travaillons" tous pour le client *Un stage en restauration montre l'organisation et le déroulement du service.*
2.3.9 **Distribution des plats** J'emploie de manière conforme les distributions des plats courantes dans mon entreprise formatrice selon les directives. (C3)	Connaître les différences, les avantages et les désavantages des systèmes de distribution des plats dans l'entreprise. *Un stage en restauration montre les bases de la distribution des plats pour: un service à la carte, un banquet ou des buffets servis ou en self-service.*
2.4 Objectif particulier – Compréhension et gestion de la technologie et de son emploi (physique; chimique)	
2.4.2 **Energie** J'emploie les appareils, équipements et machines de mon domaine de travail de manière professionnelle et de manière à économiser efficacement l'énergie. (C3)	Utiliser les appareils, les équipements et les machines de manière à économiser de l'énergie comme par exemple: n'allumer les appareils que si nécessaire ou réduire leur consommation pendant les heures creuses (p.ex. durant le temps de mise en place). *Expliquer les différentes sources d'énergie (induction, plaques conventionnelles, gaz).* *Planifier une consommation d'énergie optimale sur la base des travaux à exécuter et selon l'utilisation des appareils, des équipements et des machines.* *Expliquer les conséquences d'une charge maximale et d'une surcharge.* *Afin d'atteindre une productivité maximale et conforme, intégrer dans la planification du travail personnel, l'utilisation de tous les appareils de manière réfléchie, afin d'assurer un processus de production optimale.*
.3 **Gestion de la température** Je planifie mon travail de telle sorte que les appareils, équipements et machines soient employés de manière optimale en ce qui concerne l'évolution de leur température. (C5)	
2.4.4 **Planification de l'utilisation** Je suis capable de garantir de manière optimale l'emploi des appareils, équipements et machines dans tout le processus de production. Je tiens compte en l'espèce des indications du fabricant et des directives de l'entreprise d'apprentissage. Afin de garantir leur emploi conforme et optimal dans tout le processus de production, j'instruis mes collègues de travail de manière ciblée. (C3)	